

# Wine Terminology

## Glosario español-inglés

Abocado (levemente dulce)	Off-dry
Acero inoxidable (tanques de fermentación)	Stainless steel
Acidez	Acidity
Ácido	Sour
Ácido (adjetivo) Vino con excesiva acidez	Acidic
Ácido (sustantivo)	Acid
Afectado por TCA (problema asociado a un hongo en el corcho pero puede tener otros orígenes)	Corked
Ahumado	Smoky
Aireación, oxigenación	Aeration
Airear, trasvasar	To aerate
Alcohol	Alcohol
Amargo	Bitter
Amplitud térmica	Temperature range
Aroma	Aroma
Aromas primarios	Primary aromas
Aromas secundarios	Secondary aromas
Aromas terciarios	Tertiary aromas
Astringente. Que causa sensación de sequedad en la boca, típicamente por efecto de la propiedad coagulante de los taninos (los taninos coagulan la saliva y la boca "literalmente" se seca). Taninos en exceso, inmaduros	Astringent
Aterciopelado (describe la textura del vino o los taninos)	Velvety
Barrica	Barrel/hogshead
Barril, barrica, tonel	Cask
Baya, grano, uva	Berry (plural: berries)
Bebida alcohólica	Alcoholic beverage
Bien evolucionado, que alcanzó un buen punto de evolución	Mature

Blanco	White
Boca   Características del vino en la boca, p. ej. "la boca de este vino es muy interesante"	Mouth
Bodega	Estate/winery
Botella	Bottle
Brillante y cristalino	Brilliant
Cata a ciegas (se tapa la botella, no los ojos de la persona)	Blind tasting
Cata del mismo vino de distinta edad	Vertical tasting
Cava	Wine cellar
Cepa, variedad de uva	Grape variety
Cerrado, no muy aromático	Closed
Chato. Vino poco aromático y desbalanceado debido a la falta de acidez	Flat
Ciruela pasa	Prune
Clima	Climate
Color	Colour/color
Complejidad	Complexity
Complejo	Complex
Con acidez alta, con acidez punzante	Sharp
Con acidez demasiado alta	Tart
Con acidez demasiado baja	Flabby
Con acidez presente, crujiente	Crisp
Con alta concentración de taninos	Tannic
Con baja concentración de taninos	Soft
Con cuerpo, de buen cuerpo	Full / Full-bodied
Con excesiva cantidad de taninos	Hard
Concentrado	Concentrated
Conservante	Preservative
Consumo de vino	Wine consumption
Copa	Glass
Corcho	Cork
Cortagotas	Drop stop
Corte, mezcla	Blend
Cosecha (el año en que se recoge la uva)	Vintage
Cosecha manual	Manual harvest
Cosecha mecánica	Mechanical harvest
Cosecha tardía	Late harvest
Cosecha temprana	Early harvest
Cosecha, vendimia	Harvest

Cosechar, recoger la uva del viñedo	To harvest/to pick
Cremoso	Creamy
Crianza (tiempo que permanece el vino en una bodega antes de pasar a la botella), o Guarda (tiempo que permanece un vino en la botella, suficiente para que el vino evolucione)	Aging
Cristalino	Clear
Cuerpo	Body
Cultivar	To grow
Decantación	Decanting
Decantador	Decanter
Decantar	To decant
Degustación de vino, cata	Wine tasting
Degustar	To taste
Denominación de Origen	Designation of Origin
Descorchar	To uncork
Descorche (monto que cobran algunos restaurantes por permitirle al comensal llevar su vino)	Corkage fee
Despalillado	Destemming
Duela	Stave
Dulce	Sweet
Edad	Age
Enólogo	Oenologist/enologist
Equilibrado (con todos sus atributos en armonía)	Balanced
Equilibrio	Balance
Escobajo (estructura del racimo sin las uvas)	Stems/stalk
Espaldero (sistema de conducción de la vid en el viñedo)	Vertical shoot position (VSP)
Espirituosa	Spirit/liquor
Espumante, con gas	Sparkling
Estiba (conservación del vino en la botella)	Maturation
Etiqueta	Label
Evolución (efectos del tiempo en el vino dentro de la botella)	Bottle age
Evolucionado (vino evolucionado, que alcanzó un buen punto de evolución con el paso del tiempo)	Mature
Exposición al sol, heliofanía	Sun exposure
Expuesto a los efectos del calor y el oxígeno (Vinos Madeira de Portugal)	Maderized
Expuesto a los efectos del oxígeno de manera excesiva	Oxidised
Fermentación	Fermentation

Final de boca, retrogusto	Finish
Finca única (para describir vinos cuya uva proviene de una sola finca)	Single vineyard
Fresco (con buen nivel de acidez)	Fresh
Fresco y vivaz, con buena expresión frutal	Lively
Frutado (con aromas o sabores de frutas de perfil más dulce, es decir, no cítricas). Lo opuesto sería “savoury”, no hay una palabra en español. Se trata de los vinos que no son frutados, sino que predominan los aromas vegetales, especiados y otros, incluso cítricos.	Fruity
Granizo	Hail
Guarda   Tiempo que pasa el vino en la botella y a lo largo del cual evoluciona	Bottle aging
Gusto	Taste
Hacedor de vinos	Winemaker
Helada	Frost
Herbáceo	Herbaceous
Hoja	Leaf (plural: leaves)
Indicación Geográfica (I.G.)	Geographical Indication (GI)
Inexpresivo. Sin expresión frutal	Hollow
Ingeniero agrónomo	Agronomist
Intenso (estructurado, buenos taninos, aromas y alcohol)	Bold
Joven (vino con poca edad, pocos años desde la cosecha)	Young
Jugoso, que da la sensación de producir saliva (buena acidez)	Juicy, bright
Lágrimas	Legs
Levadura	Yeast
Levaduras indígenas	Native yeasts/indigenous yeasts/wild yeasts
Licor	Liqueur
Ligero, poco cuerpo	Light / Light-bodied
Maceración	Maceration
Maduro	Ripe (ripe fruit = fruta madura, ripe tannins = taninos maduros)
Mantecoso. Describe vinos con aromas y sabores lácticos que recuerdan a la manteca, así como también su textura suave y grasa; por ejemplo como consecuencia de la fermentación malo-láctica.	Buttery
Maridaje	Food pairing
Materia colorante	Colouring matter
Materia orgánica	Organic matter

Meritage. Término creado en California a partir de las palabras "merit" (mérito) y "heritage" (legado) para referirse a vinos de corte bordelés donde ninguna cepa excede el 75 % del corte. Mención de calidad.	Meritage
Mineral	Mineral
Mosto (jugo de uva antes del proceso de fermentación)	Must
Nariz, o como verbo, evaluar el vino con el olfato   Características del vino en la nariz, p. ej. "la nariz de este vino es muy expresiva" (this wine has an expressive nose)	Nose
Oler	To smell
Oler (a), tener olor o aroma a	To smell (like)
Olfato, olor	Smell
Orujo	Grape pomace
Parral	Pergola
Persistente	Lingering
Piel, hollejo	Skin
Pluviometría	Rainfall
Poda	Pruning
Podar	To prune
Por copa (venta de vino por copa)	By the glass
Posos, sedimentos, borras	Dregs
Potencial de guarda (tiempo que el vino se puede guardar sin comenzar a decaer)	Aging potential
Potente (buen nivel de alcohol, cuerpo, materia organoléptica)	Powerful
Profundidad. Hace referencia a la complejidad y buena concentración de aromas y sabores.	Depth
Pruina (sustancia blanca que recubre la piel de la uva y otras frutas)	Bloom
Pulpa	Pulp
Punzante; se usa para describir vinos con alta expresión de acidez	Pungent
Racimo	Cluster/Bunch
Racimo entero	Whole cluster
Raleo	Thinning
Redondo	Round
Región vitivinícola	Wine region
Rendimiento (p. ej. cantidad de kilos de uva por hectárea, etc.)	Yield

Retrogusto, final de boca (sabores y sensaciones que quedan en la boca luego de tragar [o descartar] el vino)	Aftertaste
Retronasal	Retronasal
Riego por goteo, sistema de riego por goteo	Drip irrigation/Dripping irrigation system
Riego por manto o inundación	Flooding
Riego por surco, manto o inundación	Ditch irrigation
Roble	Oak
Rojo (color)	Red
Rosado	Rosé/blush
Saber (a), tener gusto a	To taste (like)
Sabor	Flavour/flavour
Sacacorchos, descorchador	Corkscrew
Salado	Salty
Seco (sin azúcar perceptible al paladar), lo opuesto de "sweet" (dulce)	Dry
Sedimento	Sediment
Sedoso (describe la textura del vino)	Silky
Selección (proceso en el que se examinan racimos y uvas cosechados y se descartan los que no tienen las condiciones adecuadas antes de colocarlos en el tanque de fermentación)	Sorting
Semilla	Pip
Sin expresión aromática	Dumb
Sistema de conducción (de la planta; p. ej. parral, espaldero, etc.)	Training/trellising system
Sistema de riego	Irrigation system
Sistema de riego por manto, surco o inundación	Flooding irrigation system
Soil	Suelo
Sombrero (capa de piel, semillas y otros sólidos de la uva que se acumulan en la superficie del mosto en el tanque de fermentación)	Cap
Suave (hace referencia a vinos fáciles de beber por tener acidez y taninos leves)	Soft
Sulfitos	Sulphites/sulfites

Surco, zanja (se usa en el sistema de riego por manto)	Ditch
Taninos	Tannins
Tanque de fermentación	Vat
Tapa de rosca	Screwcap
Tapón	Stopper
Terroso. Se refiere vinos con aromas que recuerdan, por ejemplo, la tierra mojada	Earthy
Textura (expresión de los taninos y el cuerpo)	Mouthfeel
Tinto (tipo de vino según su color)	Red
Torrefacción. Aromas asociados al proceso de tostado de los granos de café, cacao, etc.	Torréfaction
Tostado	Toast
Tranquilo (vino), sin gas	Still
Trasiego (pasar el vino de un recipiente a otro; p. ej. de una barrica a otra para eliminar sedimentos)	Racking
Turbidez	Cloudiness
Turbio. Vino que no se ve cristalino debido a que no ha sido totalmente filtrado y presenta sólidos en suspensión que provocan turbidez	Cloudy/hazy
Umbral de percepción (nivel de concentración de un aroma por debajo del cual no somos capaces de percibirlo; varía de persona a persona)	Sensory threshold
Uva	Grape
Variedad, cepa	Variety
Varietal (vino elaborado a partir de una cepa, o según la legislación, con predominio de una cepa en el corte)	Varietal
Vegetal (vino con aromas de ciertos vegetales o plantas, p. ej. arvejas, espárragos, ají)	Vegetal
Verter	To pour
Vid	Grapevine/vine
Vid antigua (Expresión que suele aparecer en vinos elaborados con fruta de plantas de mucha edad [+50 años])	Old vine
Viento	Wind
Vino	Wine

Vino "alcohólico". El alcohol impide la correcta expresión los demás atributos, sensación de calor en el paladar	Hot
Vino con aromas cítricos y acidez notoria	Zesty
Vino con crianza en barrica	Barrel-aged wine
Vino de hielo. Vino dulce elaborado a partir de uva congelada naturalmente en el viñedo, típico de Canadá, Alemania y Austria (Eiswein)	Ice wine
Vino evolucionado en exceso donde desaparecieron totalmente los aromas de fruta y el cuerpo, sin expresión	Dried out
Vino fermentado en barrica	Barrel-fermented wine
Viña, viñedo	Vineyard
Vista	Sight